

## Entrées – Voorgerechten

\* Minestrone

8,00 €

\* Carpaccio de bœuf, parmesan, roquettes

16,00 €

*Rundscarpaccio, parmesaan, rucola*

\* Aubergines grillées, mozzarella di Bufala

17,00 €

*Gegrilde aubergine, mozzarella di Bufala*

\* Saumon fumé et sa garniture – *Gerookte zalm met garnituur*

18,00 €

\* Cassolette de scampis à l'ail ou diable

18,00 €

*Casolette van scampi's met knoflooksaus of duivelsaus*

\* Noix de St-Jacques sur lit de chicons caramélisés

20,00 €

*St. Jakobsnoten met gekarameliseerd witloof*

Cassolette de scampis François Premier

19,00 €

(moutarde à l'ancienne, miel et ail)

( *mosterd, honing en knoflook* )

\* Calamari fritti

18,00 €

\* Croquettes aux crevettes grises - *Garnaalkroketten*

19,00 €

\* Fondue au fromage - *Kaaskroketten*

17,00 €

\* Jambon San Daniele et sa garniture

18,00 €

*San Daniele Ham met garnituur*





## Viandes ~ Vleezen

- |   |  |         |
|---|--|---------|
| * Escalope Milanaise<br>( escalope panée, sauce tomate, linguine )<br>( <i>Gepaneerde kalfslapjes, tomatensaus, linguine</i> )  |    | 19,00 € |
| * Escalope Parmigiana<br>( escalope poêlée, sauce tomate, aubergine grillée, parmesan )<br>( <i>Gebakken kalfslapjes, tomatensaus, gegrilde aubergine, parmesan</i> ) |  | 19,50 € |
| * Escalope Valdostana<br>( escalope poêlée, sauce tomate crème, jambon cuit, Taleggio )<br>( <i>gebakken kalfslapjes, tomatenroomsaus, gekookte ham, Taleggio</i> )   |  | 19,50 € |
| * Escalope Gorgonzola<br>( escalope de veau sauce tomate et Gorgonzola, linguine )<br>( <i>gebakken kalfslapjes, tomatensaus met Gorgonzola, linguine</i> )           |  | 19,90 € |
| * Tartare de bœuf à l'Italienne<br><i>Rundstartaar op italiaanse wijze</i>  |  | 21,00 € |
| * Américain maison – Huisgemaakte américain   |  | 20,00 € |
| * Poulet à l'estragon, linguine – <i>Kip met dragonsaus, linguine</i>   |  | 19,00 € |
| * Filet pur de bœuf – Rundsfilet  |  | 34,00 € |
| * Steak de bœuf – Rundsteak   |  | 22,50 € |
| * Osso Bucco à l'Italienne – <i>Osso bucco op italiaanse wijze</i>  |  | 26,00 € |
| * Entrecôte irlandaise – – <i>Ierse entrecôte</i>   |  | 34,00 € |
| * Tagliata d'agneau sauce balsamique ~ <i>Lamsagliata met balsamico</i>   |  | 34,00 € |
| * Magret de canard à l'orange, bouquetière de légumes pommes croquettes<br><i>eendenborst met sinaasappelsaus, groentenboeket en kroketjes</i>                        |  | 24,50 € |
| * Chateaubriand – 2 cvts  |  | 56,00 € |
| * Poulet Grillé, frites salades   |  | 18,00 € |

## Poissons – Vissen

- \* Dos de cabillaud au beurre blanc, ciboulette, crevettes grises, purée de pommes de terre



28,00 €

*Kabeljauw met botersaus- bieslook, grijze garnalen, aardappelpuree*

- \* Dorade royale grillée, pommes grenaille

*Gegrilde dorado met krielaardappelen*



26,00 €

- \* Saumon grillé à la sauce béarnaise

*Gegrilde zalm met béarnaisesaus*

24.00 €

- \* Sole Meunière - *Gebakken zeetong*

« prix du jour »

« dagprijs »

- \* Plancha de poissons

29.00 €



## Menu enfant – Kinder menu

- \* Nuggets de poulet - *Kippennuggets*

12.00 €

- \* Hamburger de bœuf - *Rundshamburger*

14.00 €

- \* Spaghetti Bolognese enfant

11.00 €

- \* Steak enfant – *Rundsteak portie kind*

15.00 €



## Accompagnements ~ Bijgerechten

- \* Sauces : poivre vert, archiduc, béarnaise, diable, sauce au jus de viande,

4.00 €

Beurre maître d'hôtel

3.00 €

Ketchup, Mayonnaise, Tartare, Moutarde

1.00 €

- \* Supplément de frites, pâtes, croquettes, pommes grenailles

4.00 €

- \* Salade Mixte

8.00 €

- \* Salade de Fêta

10.00 €

- \* Poêlée de légumes ou de chicons caramélisés

7.50 €





## Salades ~ Slaattjes

- \* Salade César 19,50 €
- \* Salade Bocca revisitée 24,50 €  
(crevettes grises, calamars, scampis et saumon fumé)  
(*Sla, grijze garnalen, calamari, scampi en gerookte zalm*)
- \* Salade niçoise (haricots, poivrons, thon et anchois) 20,00 €  
(*Bonen, paprika's, tonijn en ansjovis*)
- \* Salade Chavignol (crottins de chèvre et fruits secs) 23,50 €  
(*Geitenkaas en gedroogd fruit*)



## Les pâtes – Pastas

- \* Spaghetti bolognaise 14,50 €
- \* Lasagne 16,00 €
- \* Linguines aux 2 saumons – *Linguine zalm (twee soorten)* 22,00 €
- \* Linguines al Vongole 19,50 €
- \* Linguines aux scampis (courgettes, tomates fraîches, ail) 22,00 €  
*Linguine met scampi's (courgette, verse tomaten, look)*
- \* Amalfi 17,00 €  
(roulade de pâte gratinée farcie aux légumes (aubergine, poivrons...)  
(*Gegratineerde pastaroulade gevuld met groenten (aubergines, paprika's)*)
- \* Penne 4 fromages ou carbonara - *Penne met 4 kazen of carbonara* 16,00 €
- \* Mezza luna tartufata avec jambon de Parme 19,50 €  
*Mezza luna tartufata met Parmaham*
- \* Mezza luna tartufata avec saumon fumé 19,50 €  
*Mezza luna tartufata met gerookte zalm*



## Apéritifs :

Coupe Prosecco	6.50 €
Apéritif maison	7.00 €
Kirr	6.00 €
Coupe Champagne	12.00 €
Kirr Royal	12.50 €
Crodino / Cynar	6.00 €
Martini blanc / rouge	6.00 €
Porto rouge / blanc	6.00 €
Sherry blanc	6.00 €
Pineau des Charentes	6.00 €
Campari / Gancia	7.00 €
Picon vin blanc	8.00 €
Ricard	7.00 €
Pisang	7.00 €
Apérol / Limoncello Spritz	9.00 €



## Bières :

### Bouteilles

Jupiler	3.00 €
Leffe Blonde	4.00 €
Hoegaarden	3.50 €
Triple Karmeliet	4.50 €
Carlsberg	3.50 €
Carlsberg Zero	4.00 €
Kriek	3.50 €
Leffe brune	4.00 €
Duvel	4.50 €
Chimay bleu / rouge	5.00 €
Orval	5.00 €
Westmalle Triple	4.50 €



<b>Alcools</b> + accompagnement (soft) :	2.00 €
J&B	7.00 €
Johnnie Walker Red Label	7.00 €
Johnnie Walker Black Label	10.00 €
William Lawson's	8.00 €
Jack Daniel's	9.00 €
Chivas Regal 12 years old	10.00 €
Glen Fidditch 12 years old	12.00 €
Gin Gordon	7.00 €
Gin Bombay	8.00 €
Gin Hendricks	10.00 €
Smirnoff / Eristoff Red	7.00 €
Bacardi	7.00 €
Havana Club	7.00 €
Diplomatico	12.00 €



## Cocktails :

Bloody Mary – Vodka, jus de tomates, épices & sauce anglaise	10.00 €
Tequila Sunrise – Tequila, jus d'orange, grenadine	9.00 €
Pina Colada – Batida Coco, jus d'ananas, rhum	10.00 €
Mojito – Rhum, menthe, citron vert	10.00 €
Mojito Royale – Champagne, menthe, citron vert	12.00 €
Blue Lagoon – Vodka, Blue Curacao, citron vert	9.00 €
Negroni – Martini Rouge, Gin, Campari	10.00 €

## Mousseux :

Prosecco brut	35.00 €
Champagne maison	65.00 €
Laurent Perrier Brut	90.00 €
Veuve Clicquot Brut	120.00 €



## Mocktails :

Mojito Sans alcool	6.00 €
Cocktail de jus de fruits	6.00 €



## Softs :

Coca Cola / Zero	3.50 €
Fanta orange / Sprite	3.50 €
Ice Tea pétillant / pêche / green	3.50 €
Schweppes tonic / agrumes	3.50 €
Jus de fruits (orange, pomme, pomme-cerise, pêche, ananas, tomate)	3.50 €



Red Bull	4.00 €
¼ L eau pétillante / plate	3.20 €
1/2 L eau pétillante / plate	4.00 €
1 L Eau pétillante / plate	7.50 €

## Vins maisons :

Verre de vin rouge, blanc, rosé	4.20 €
¼ L de vin rouge, blanc, rosé	7.00 €
½ L de vin rouge, blanc, rosé	13.00 €
1 L de vin rouge, blanc, rosé	25.00 €



## Cafés et thés :

Café / Espresso	3.50 €
Double Espresso	5.00 €
Cappuccino à la mousse de lait / chantilly	4.00 €
Lait russe / Chocolat chaud	4.00 €
Thé (nature, vert, fruits des bois, églantier, ...)	3.20 €
Thé menthe fraîche	4.00 €

